



# Geflügelwochen im Bräustüberl

vom 11.10. bis 31.10.2017

## UNSERE PREMIUMSÄFTE UND –SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst.

**Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft** von Streuobstwiesen  
vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Soft	0,4 l   4,90 €
Schorle	0,4 l   4,20 €

**Marillennektar, 100% Marillensaft** von „Wieser“  
- dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l   4,20 €
---------	----------------

### Aperitif des Monats

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,3 l   5,90 €
--	----------------

### Geflügelcrèmesuppe „Waterzooi“

mit Gemüsestreifen, Lauchzwiebeln  
und Geflügelfleisch.....4,20 €

### Geräucherte Gänsebrust

auf Feldsalat-Bouquet, dazu Walnüsse,  
Croûtons, Apfel-Orangen-Salat  
und Walnuss-Dressing.....12,50 €

### Empfehlung vom Küchenchef

¼ Ente ..... 13,50 €

½ Ente ..... 17,50 €

serviert mit Blaukraut und Kartoffelknödel

### Entenragout

in Waldpilz-Rotwein-Sauce  
mit glasierten Perlzwiebeln und Tagliatelle.....13,90 €

### Geflügelspieß von der Enten- und Wachtelbrust

serviert auf Preiselbeer-Sauce,  
dazu Kartoffelrösti und Mandelbroccoli.....17,50 €

### Dessert

#### Lauwarmes Apfelkuchlein

mit frischen Früchten, Vanillesauce  
und Walnusseis.....7,50 €

### Gebratene Perlhuhnbrust

im Südtiroler Speckmantel, mit Steinpilzen  
gefüllt, dazu kleine Rosmarin-Pellkartoffeln,  
Wintergemüse und Thymiansauce.....15,90 €